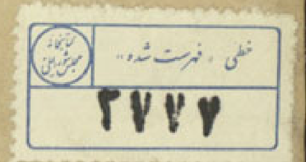

خطی . فهرست شده .
۲۷۷۲

۵ کتاب طباخی ۵


داخل کتابخانہ
نمبر ۲۱۶



بسم الله الرحمن الرحیم

بدانکه این رساله ایست در بیان طباخی که ابراهیم
خلیل ع میفرماید که هر که طباخ باشد و این بیان را
نداند و یاد نگیرد هر چه از این ممر بخورد بر وی حرام است
می باید که کوچکان ابراهیم ع یادگرفتن این
رساله یاد گیرند فرض دانند بدانکه اگر پرسند
که از زمان آدم ع چند استاد بوده است
بگو هفتاد هزار و هفتصد و هفتاد و هفت
است استاد گذشته تا با ابراهیم ختم شده اگر
پرسند که در چه روز این کار را با ابراهیم
حواله شد بگوی در آن روزی که ابراهیم ع
بنای خانه کعبه نهاد بنالید و گفت خداوندا

چندانکه بندگان تو دیگ و کاسه ندارم که جهت
ایشان قوت بسازم چون ابراهیم ع این مناجات
کرد حضرت جبرئیل ع در رسید و گفت یا ابراهیم
خدای تعالی ترا سلام میرساند و میگوید که همه
اسباب طبخ کارگران تو فرستادیم تو نیز جهد
کن که خامی پخته شود و طیب دهن بندگان
من برساند در خبر آمده است که هر که خامی
پخته کند چنانچه باشد که هفتاد حج کرده باشد
و هزار مسکین را طعام داده و صد بنده را
آزاد کرده باشد پس باید که درین امر جهد
نماید و استادان گفته اند پس وی اگر پرسند
که آن نانی که جبرئیل ع آورد چه بود بگو سفره

تخته نان تراش. دیك سرپوش
کفکیر اگر پرسند که سفره ان کجا بود بگو ان
پوست قوچ سفید که ان جهت آدم ؑ وحوا
از بهشت بیرون آورده بودند که گوسفند
سفید اول بود که جهت حوا قربانی کردند میش
سیاه بود که در دنیا ان بوی تلخ نماند قوچ کبود
بود که جهت اسمٰعیل قربانی کردند اگر پرسند
که تخته ان کدام چوب بود بگو ان درخت طوبی
اگر پرسند که نان تراش از چه چوب بود بگو
از چوب طرفو اگر پرسند که اول می باید که
انچه لازم باشد بداند تا نفوفت وکسوت
بر وحلال بود میباید که استادان شریعت

وطریقت وحقیقت باخبر باشند تا ان کمر بستهای
ابراهیم باشند وبهرمند باشند وانچه ازین کار
بدست او می افتد سه قسمت کند قسم اول
را براه خدا صرف نماید قسم دویم را بگو چکان
وپیر واهل نقر قسمت نماید قسم سیم را جهت
خود واهل وعیال خود نفقه کند تا پیران
ان وراضی باشند اگر پرسند بر کسوت
کہ کسب ۲
مقدم است یا کسوت بر کسب بگو کسب
از جسم که به روح است پس روح بر جسم
مقدم است زیرا که روح فانی میشود اگر
پرسند که بدرخانه که میروی چه میگوئی بگو
اول جهت روح پیران واستادان فاتحه

و تکبیر میخوانم و اگر پرسند که نظر بر چه می اندازی
بگو بر اوجاق دوم بر دیگ اگر گویند که چه
میگوئی بگو میگویم سبحان الله والحمد
لله و لا اله الا الله و الله اکبر
و لا حول و لا قوة الا بالله العلی العظیم
اگر پرسند که بکارخانه که میروی کدام پارا
پیش نهی بگو پای راست اگر پرسند که دیگ
نهادن چه میگوئی بگو یا فتاح الفتح یا رزاق
الرزق اگر پرسند که پیش اوجاق که میروی
چه میگوئی بگو میگویم توکلت علی الله
وبشر المؤمنین یا محمد یا علی خیر البشر
اگر پرسند که بر سفره که پیش می نشینی

چه میگوئی بگو میگویم آمنت بالله و رسوله
اگر پرسند که دیگ که میجوشد چه میگوید
بگو میگوید یا مفتاح الفرج اگر گویند سرپوش
چه میگوید بگو یا جلیل یا جبار اگر پرسند
که تخته بر سفره می نهی چه میگوئی بگو میگویم
یا واحد یا ستار اگر پرسند که در وقت
گوشت ریزه کردن چه میگوئی بگو اللهم
ارزقنی حلالا طیبا بغیر صفات و چون
کارد بدست میگیری چه میگوئی بگو جهت
روح استادان دعا میکنم اگر پرسند
که استادان کدامین مقدم بودند بگو اول
استاد نوروز رومی بعد از ان هفت استا

۷ کامل اول استاد فرهاد یمنی واستاد فضل
الله مصری و مقام او در مصر است واستاد
فتح مجری واستا ابوالقاسم مدینه وابوالعطای
سبحانی که نیح کبود را از بهر اسمعیل بفهود
ابراهیم خلیل قربان کرد واستاد فخر دمشقی
واستاد علی قزوینی واین هفت استاد کاملند
که در زمان ابراهیم خلیل بوده اند که حضرت
ابراهیم هشتم استاد ابراهیم نوروز روی که طبا
بن و ختم شده اگر پرسند که کاردان کجا آب
میخورد بگو که سر کارد از گوشت آب میخورد
و دسته کاردان دست اگر پرسند که سر
کفکیر ان کجا آب میخورد بگو از دیگ و قبضهٔ او

۸ از دست اگر پرسند که درمیان کسبها چه چیز
مقدم است بگو تکبیر زیرا که تا تکبیر روح استاد
از یاد نکنی بهره از کار و کسب خود نیابی
اگر پرسند که پیش استاد خود رفتی چه یاد
گرفتی بگو که صدق گزیدم و خدمت و ریاضت
قبول کردم اگر پرسند که استاد بتو در شریعت
و طریقت و حقیقت چه گفت بگو گفت در شریعت
استوار باش و در طریقت پایدار باش و در
حقیقت خبردار باش و اگر پرسند که در محل
کمر بستن استاد بتو چه گفت و بچه آیت کمر ترا
بست بگو اول بصدق دوم بحقیقت و توجه
پیران و پیش قدمان و بتوفیق حق سبحانه و

و بعد از ان آیة الکرسی و فاتحه و قل هو الله بخوانند
بعد از ان بر روح پیران و استادان و پیشقدمان
و انهائی که پیش از ما این کار را براستی و درستی
کرده اند و بار روح پدران و مادران و کافهٔ
مؤمنان و کافهٔ اهل ایمان فاتحه خوانند و طالب
می باید که چند خصلت را از خود دور کرداند
نا رستکار باشدن برا که عزت بمال و ملک دنیا
و جاه و منزلت دنیائی باید بود و هرگاه که کبر و
منی و حرص و طمع از خود دور کرداند خدای ع
را براحتی شناخته باشد و اکر همچنان در قید
کبر و منی ماند و در از مسلمانان کوشند
و سعادت دارین بهره نداشته باشد تا تواند

بحاجت مؤمنان قیام نماید و حق کذاری
استادان بجای آوردن برا که در کلام مجید
فرموده إِنَّ اللَّهَ لَا يُضِيعُ أَجْرَ الْمُحْسِنِينَ
دنیا را اعتقادی نیست و عمر را بقای نه اما
بعد ساکنان کوی طریقت و سالکان راه الشریف
و عاشقان کوی حقیقت کفته اند که از زمان
آدم ع تا زمان ظهور خاتم یکصد و بیست
و چهار هزار پیغمبر بتبلیغ رسالت نموده اند
و در هر پیغمبری استادی بهم رسیده و یکی
از انها استاده نوروز روحیست که در زمان
حضرت ابراهیم ع بوده است و چون ختم رسالت
بحضرت سید کاینات کمر بسته است و استاد

نوروز پادشاه زاده است از دختر قیصر
روم انزاد در زمان ابراهیم خلیل سبز کردند
که استادان توشمال می باید که بدانند که
گوسفند چند موچه است و موچهٔ نر و
ماده کدام است و کدام موچه شیرین نیست
بی مزه و کدام حلال است و کدام حرام کار
توشمال خادمیست و حصه و رسید
است
کردنست اگر پرسند که خادمی از که مانده
بگو از سید القوم خادم الفقرا دین یعنی
که در شب معراج یک مو بن با چهل شان
قسمت نموده که همه صدهای خود از شربت
سفند
خوردند که ذره کم نشد اگر پرسند که گو

چند موچه است بگو که چهار صد و چهل و چهار
اگر پرسند که در گوسفند یکمن گوشت
که هم حلال باشد و هم حرام و هم نر و هم ماده
و هم نران کدامست بگو که گوسفند که بچه
داشته باشد بکشند اگر برهٔ او زنده
آید حلال است و اگر مرده حرام است اگر
مرده
مو نداشته باشد و اگر زنده و مو نداشته
حرام است اگر پرسند موچهای گوسفند
کدامین حلال است و کدامین حرام بگو اول
مغز حرام دوم میان هر دو ران در محلی که گوسفند
را بدو نیم کنند و میان استخوان را از هم
جدا کنند سیم هر دو فرقهای کوچک که در آخر

١٢ قربها است از هر دو ران جدا کنند که مکروه است
اگر پرسند مادر کوسفند و بز هر دو یکی
بود و جدا ان نیز دو پای کوسفند بکو که
محلی که آدم از بهشت آمد چهار چیز با او بود
یکی قوچ سفید و دیکری قوچ کبود و میش
سیاه که از ان هر دو قوچ آبستن شد
و دیکر سک طوله که آدم از بهشت بیرون
آورده بود شیطان بر پوست سک بر آمد
و سک انچنان حریص ساخت که بر بالای
میش و بچه از ان میش حاصل شد از ان بز را
کویند و اگر پرسند که سک بر پشت میش
چون رفت چکونه حلال شد جواب بکو که آدم ع

١١ بدرکاه حق سر بنالید و کفت الهی مرا خبر ده
که کوشت بز حلال است ندا آمد که یا آدم چون
لیسه پشت کرد حلال است و تا این زمان
چندین هزار پشت پس بقول خدا و رسول
اگر پرسند که امانت تو شمال چیست بکو در
محل رسیدن کرده خدای بز را داند و او را یاد کند
و دل قربان را بدست آورد و آنچه جهت او شد با
انرا سه قسمت کنند یکی را بکو چکان برساند
دوم را براه خدا بدرویشان دهد سیم را صرف
نفقه عیال نماید تا برادران و پیش قدمان از و راضی
باشند اگر پرسند کوشت بطبخ میرسد چه
میکوید بکو که ارواح حاضرین و غایبین را بکیر

میکوید که الحمد لله خیر الحاضرین والحمد
لله خیر الغائبین اکر پرسند که کوشت
را حصه میکنی چه میکوئی بکو میکویم الحمد
لله خیر الشاکرین یعنی شاکرم که خدای
بمن اینقدار توفیق داده است که خدمت
استادان و پیران میکنم و چون طعام بطبق
میکنی چه میکوئی بکو اللهم انی اسئلک
صبرا جمیلا و فرجا قریبا و اجرا عظیما
و توبة نصوحا و قلبا حلیما و اکر پرسند
که چون طعام کشیدی چه میکوئی بکو
بسم الله الرحمن الرحیم بسم الله الواحد
الاحد بسم الله الدائم الابد یا کریم یا ارحم

الراحمین اکر پرسند که استاد که کمر ترا بسته
چه کفت بکو کفت برخیز بخدمت و بنشین
بعزت و بحرمت بکوش بحکمت مدار که استاد
شکسته نفس باید و هرچه بخود راه ندهد
به برادران مؤمن روا ندارد و سرپوش
باشد و زاهد و خاموش باشد و راه
پیران روا کند اول هرچه بکوید راست
کوید و باید که دایم با وضو بود و با وضو
پای در مطبخ نهد اکر پرسند که جنب طریقت
چیست بکو که باد شریعت بکشند و پاک
شود و جنب حقیقت آنست که کسی را دشنام
دهد و دست ببوسد و ازو تحصیل

تا پاک شود واگر پرسند که چون آتش روشن
میکنی چه میگوئی بگو یا واحد القهار اکرمنی
اگر پرسند که کفگیر بدست میگیری چه
میگوئی خذوه فغلوه ثم الجحیم صلوه اگر
پرسند که چون دستمال بدست میگیری
چه میگوئی بگو یا من لم یزل و لا یزال
واگر گویند چون برنج شستی چه میگوئی
بگو میگویم الحمد لله رب العالمین وخیر
الصابرین وچون روغن بدیگ میریزی
بگو بحرمة العترة ومن اخوته وسنده و
چون طعام دم میکنی چه میگوئی الحمد
لله خیر الشاکرین وچون طعام میکشی

بگو یا اولوا الالباب چون اینها را بدلیل
دانستی بدانکه از کوچکان ابراهیم ع شدی
اگر گویند که کارد و مال از کجا بهم رسید
بگو از فولاد جبرئیل بست و از برای استاد
ابوالقاسم یکی بهم رسید و از و باستاد
نوزر فن رسید تا معلوم بوده باشد بعد ازان
دست بدست افتاد تا بدین عصر والله
این رساله البیت اعلم بالصواب در بیان طباخی
بسم الله الرحمن الرحیم
شکر و سپاس مر انعمی را که نمک جلیل اش
و سفرهٔ خلیلش قاف تا قاف کشیده و نعمت
احسان او را مور و مار و مرغ و جن و انس

چشیدهٔ ادیم زمین سفرهٔ عام اوست
برین خان نعمت چه دشمن چه دوست
چنان پهن خوان کرم گسترد
که سیمرغ در قاف قسمت خورد

و درود نامعدود و تحیت نامحدود بر زمرهٔ
انبیا که زهرهٔ اطهر از زهره و یارای آن نیست
که بر عصمت و تقوی ایشان که تخایف قانون
شرع هر یک باشند بجنگ آورد و صلوة
وسلام بر آل و اولاد طاهر بینش باد اما بعد
دو کلمهٔ چند بیان نماید اما فضولی ننمود
اگر عمر امان دهد رسالهٔ علیحده در این باب
گفته شود بدان و آگاه باش ای طالب سفرهٔ

خلیل که اصل طعام پنج قسم است و این کمینه
از آنجهت بر یک فصل و پنج باب قسمت
نمود و مقدمه در ذکر بورق و باقلا وغیره
گفته خواهد شد و خاتمه در آنچه اراده طبع
نفر حقیر کثیر التقصیر باشد و بالله التوفیق
باب اول در تعریف خشک پلاو آنچه
لازم اوست باب دوم در اقسام پلاو
از ترش و شیرین و ساده و این بر سه فصل
است فصل اول در ساده و ثانی در ترش
و ثالث در شیرین باب سیم در اقسام
قلیه از ترش و برانی و این نیز بر سه فصل
است باب چهارم در اقسام آش اردینه

٢١ وغیره باب پنجم در اقسام شله پلاو و کشکک وهریسه
و پیش از انکه شروع در مقدمه و باب شود
فصل را ببیان تمام فصل اول در بیان انکه استاد
کیست وصفت استاد او انست که به هیچ وجه
از ابتدا تا انتها از کار خود غافل نشود و بامید
هیچکس نگذارد و عجب و غرور که فعل شیطانست
بخود راه ندهد و بدیانت باشد وصفت
آنست که پا از دائره شرع بیرون ننهد و در
هر وقت از صلوة و صوم خالی نباشد
و ظاهر و باطن خود را پاک دارد خصوصا
گوشت آب کشیده و لذت طعام از لذت
دست و تقوی پیدا شود و تحمل و غیرت و بردبا

٢٢ و خلق خوش و با عمل ساز کاری لازم است
و مردی و جلدی خدا داد است از بیخیانتی
دوری باید کرد   هر او شب میکند باید سیب بهرم میکند باید
من انچه شرط بلاغست با تو میگویم   تو خواه پند از سخنم پند گیر خواه ملال
نه هر که چهره برافروخت دلبری داند
نه هر که آینه سازد سکندری داند
هزار نکته باریکتر ز مو اینجاست
نه هر که سر بتراشد قلندری داند
مقدمه در اقسام باقلاوا و بورق و غیره بدانکه
باقلاو نسبتی به علم طباخ ندارد و استادان ماضی
درین باب جانب انصاف مردی نداشته اند
وا و نسبت به قنادیان دارد و چون میراث

حلالست و بمایه ارث رسیده و بنابرین درین ۲۴
سلک نوشته شد بانکه باقلا باق مست وانچه
مشهوراست بعدس بپزند واید بمغز بادام
ومغز پسته اعلاست واین کمینه بمغز گردوی
تر و فندق بر محل اور داستاد پسند و خوب
افتاده اصلا و ان نان لواش بپزند که او
شیره کش و دندان گیر میشود و درین روز
کاران نان تنک اما خوب نمیشود ولشت
میشود و صفت او آنست که ازین مغزها
هر کدام بهم رسد مقشر نموده در هاون
باید کوفت و او را با شیره قند قند مکرر
و عطر داخل نموده بجوشانند تا انکه حلوا

۲۴ شود بعد از ان لواش را بریده و میان انرا از حلوا
مذکور پر کرده به ترز سنبوسه بر بندند
و بر روغن بادام یا گوسفند بریان و سرخ نموده
که اندرون او خام نباشد و بعد از ان بشیره
قند مکرر قوام بجوشانند و مشک را با گلاب
حل نموده مرتبه مرتبه بدو باشند تا انکه نرم
شود و خشک نباشد و اینها عیب طباخ است
بعد از ان بچینی فغفوری سفید کشیده
مغز پسته مقشر را با قند و مشک سلایه
کرده باشند باقلاء بزرگ درست نیز می
بزنند و در روم بسیار بتیست می نمایند
وصفت او نان تنک را به قاعده طبق که

ظرف اوست مدور می پزند و بروغن
سرخ نموده ورق ورق نان مذکور را بدان
ظرف میکنند از ند و عدس پخته می ریزند
ناده ورق و کنارهای او را بخمیر میگیرند با
شیره نبات یا قند مکرر با مشک و گلاب
بقدر احتیاج بکار میبرند و در میان شیره
میجوشانند تا بکمال رسد والحق چیزی مقبول
و مطبوع است اتلاو دیگر از مانی که بعبارت
ترکمان بزلماج گویند و صفت آنست که بزلماج
را بطریق گشت می پزند و بر روغن سرخ نموده
در شیره قند مع مشک و گلاب بجوشانند
و مغز پسته مقشر داخل نموده بکشند و این

بجهت آن فتوراه اعلاء است بورق اما صفت آنست
که آرد اعلا را از آرد بیز والا بدر کنند و با روغن
اعلا خمیر نمایند و شیر داخل نمایند و بدستمال
دستار سفید آب کشیده بپوشانند تا ساعتی صح
بایستند و بعد از ان فیما اعلا با دینه بمانند
دانه خشخاش بکشند و تق داده بگذارند.
تا مهرا شود و بر روغن مبدل شود و جانه بسیار
داده فی ماده بجد اعتدال دز و ریزند و بعد
از ان آب نمود داخل نمایند و قند چاشنی نمایند
و بلدرچین یا کبوتر بچه اگر اینها نباشد مرغ
مهرا شده در بزه کند و داخل فیمه نماید تا مزه
او به و آب لیمو چرب کند و بعد از ان

۲۷ بگذارد که قیمه سرد شود و خمیر مذکور را
کند مقابل کردوی پوست دار بگیرد واورا
تنک نموده بطبق نقره یامس سفید روغن
آب کرده وصاف نموده بریزند وان روغن
را بیندازند وباز روغن بریزند تا شش
ورق وبعد ازان مرغ راچیده وقیمه برسر
او بریزند وبقاعده مذکور شش ورق
دیگر بربالای او بیندازند وبعد ازان
کمر او را برابر طبق بلکه پایین بریزند
وطبق دیگر برسر او نهاده بالا وزیر او را
آتش بریزند وبهوای آتش سرخ نمایند
که نسوزند واندرونش خام نشود و

۲۸ وبعد ازان که سرخ شود روغن او را گرفته
بطرف دیگر بگردانند و قند را به آب سماق
پخته بر باشند وانها صفت طباخ است
ز بورق نیست چیزی درجهانه بیت
خداوندا مرآن دکان که در زمان
شاه اسمعیل ماضی ده طباخ ابن علی بوده
وچند نفر فراش وبیلدار درخدمت او بوده
اند ومواجب از دیوان اعلی میخورده اند
که هرگاه نواب اعلی بورق میفرموده فراشان
جریده میکشیده اند که حایل باد باشد وبیلداران
زمین را مطبخ میکرده اند اما حالا این
تکلفات برطرف است ؛ بباید دانست

که جالقه بسیار است وصفت آن قیمه اعلا
شسته
بقاعده که در بورق مذکور شد ابلا مرغ ندا
باشد وخمیر نیز بهمان دستور بکیرند فاما
خمیر او را چند نوبت تنک وباز کنند کرفته بر
قاعده تنک نموده وقیمه در میان او نهاده بر
غن
بندند وکنار او را بدست بیچ بیچ کنند وبرو
سرخ نموده وقند را با آرد سماق وعطر سلایه
کرده بر پاشند ابلا در محلی که سرد نشده باشد
واکر سرد نشده باشد بجسم او کار نکند وسرخ
نمودن وبستن او اشکالی دارد ودر عالم
شکم
انصاف یک قاب او کار یک کرد بشه است
بشرطانکه در کمال نزاکت باشد وباردندان

نکند واما درین دو نه کار ده قاب او را
سه
یک ناکس می پزد وبورک دیکر بطرز سنبو
وکوچک تر از وان نان تنک می پزند وقیمه و
نشا را وبطرز چانقه است اما سناده بوجود
افتاب نمی نماید وابلا در حد ذات جهت راد
اعلا است بدانکه خشک بلاو وطعام
سید انست والحق طعام بزرکانست زیرا
که مصالح بسیار ولازمه بسیار دارد واز جمله
اقسام قلیه ها از دست وچون طولجا ره
رد در باب سیم که تعلق بر قلیه دارد خواهد
آمد اما لباب مرغ بره وکوفته کباب غیره
وکباب غاز بر دانی مع اشکنه وسایر طیور

لازمه اوست ومتنجه ماهی وکوکو واکر ونو
ایهانمایم بطول می انجامد اما کوکو نیز یا آول
کوکوی بزرك ویك طابه او را چهار عدد تخم
مرغ می باید وپس کوفته که بعد از پختن
او را نازك قیمه نمایند وسبزی او کند نا و
نعناع تر وکشنیز واسفناج بدل اینهاست
وپیاز بقدر احتیاج قیمه نمایند واکر فصل
باقلا تر بوده باشد مقشر نموده داخل نمایند
واکر فصل انار بوده باشد میخوش واکر
غوره یا الوچه باشد استخوان بدر کنند
وقیمه نموده داخل نمایند واکر اینها نباشد
آب لیمو بقدر احتیاج وفلفل و زنجبیل و دارچینی

کوف

کوفته داخل نمایند ومقدار سه چهار یك
روغن در تابه ریزند وبعد از آن اجزاهای
مذکور را با تخم مرغ ممزوج کرده در تابه ریزند وسر
او را بپوشند وآتش بقدر اعتدال نمایند
وبسیار در کمال استاد پسند باید که او را
از هم نپاشد وبعد از پختن بچهار حصه
نموده بر بالای خشك بلا وکذارند وغلظت
او مقدار چهار انکشت می باید وباند درون
او بمانند خانه زنبور می باید واکر بیش از این
افراق نمایم تحمیل که از هم نپاشد وکوکوی مدور
وکوکوی دیکر که باصطلاح جیلانیان لای
کردان میکویند اکر بشهر اینها قدم موجب درد سر
نهیم

نویسنده وخوانندهء میشود برنج خشك پلاو ۴۳
وبغایت سفید می باید وبرنج اوشسته می
باید نمود واورابعدازدم نمودن اگراندك
روغن بدهند بدنمیشود وبعضی ماست
رادوقاب نموده می دهند بدنیست
وسلاطین جیلان خشك پلاورارومی کنند
پزدار پلاو هم قسمی ازخشك پلاواست صفت
اوآنست کهٔ خشکه پلاو کهٔ پخته شد یراق
کوکوی بزرك کهٔ قبل ازین گفته شد طیارنموده
وروغن درديك کرده نخود مقشرپخته
داخل نمایند وان اجزارادر دیك معه تخم
مرغ وبرهم زنند وبعدازپخته شدن

۴۴ برسرخشك پلاوبریزند دررنك قیمه پلاو
می شود والحق لذیذ وبمزه میشود وطریق
گویاعالم نشدهء اونیزقسمی کوکوست
صفت اوآنست کهٔ گوشت بیلدرچین باقره
کبك وبا گنجشك هرکدام کهٔ باشد یخنی ریزه کنند
وبعدازان بروغن سرخ نموده درتابه کنند
وپیازحلقه سرخ نموده بربالای ان بریزند
ونارترش دانه نموده بانعناتر واد ویه کوفته
بدو پاشند وتخم مرغ برسراو بشکنند بشرط
انکه بهم مخلوط نشود وآب لیمو یا انار یا غوره
بقدر احتیاج بریزند وروغن بقدر بکار
برند وسرتابه را بپوشند وآتش رابا مور

بگذارند و بعد از پختن بچهار حصه نموده
بر بالای خشک پلاو نهند و متنجنه ماهی نیز
لازمه خشکه پلاو است و او نیز باقسام است
اول آنکه عامست نمک زده را بلان خمیرکه در
اصطلاح طباخ بلماج میگویند آلوده بروغن
سرخ نموده و بعد از ان سرکه کند و سیر
بد وافشاند و بر بالای خشکه پلاو بگذارند
نوع دیگر که در آب ارسی میباشد و بسیار
نزاکت دارد او را بعد از سرخ نمودن بر انواع
پزند بعضی او را بر آب زرشک و مغز گردوی
کوفته میجوشانند و این قسم را بقلیه میگویند
وماهی زرد چون سرخ شود در تابه چیده و باز

حلقه سرخ نموده بر سر او میریزند و مغز پسته
را بعد از مغز نمودن بلغور کند و افشاند و سرکه
اعلا و قند مع زعفران چاشنی کند وباصورد
بجوشاند تا بقوام رسد و این قسم را بظرف
علیحده کنند و این را دلوانه دستوری میگویند
و یک قسم ماهی است که او را شاه ماهی گویند
و او را بعد از شستن اندرون او را پیاز
قیمه و زرشک و کشمش سبز را دو سه کوفته
پر میکنند و بسیخ کشیده کباب کنند
ماهی سرخ که از شیروان می آورند چون
بریان میشود در تحت بریان پلاو خواهد
آمد ماهی کرمن مشهور است او را قطعه قطعه

نموده بسیخ کشیده در تنور بریان کنند
باب اول در اقسام پلاو از ترش وشیرین
وساده واین باب بر سه فصل است فصل
اول در ذکر پلاوهای ساده بدانکه
از اقسام پلاو ساده بهتر از بره پلاو نیست
وصفت آنست که گوشت بره را پارچه پارچه
کند وبعد از صاف کاری شوروای درین
جدا کرده گوشت من کور را در وی ریزند
دیک لنگری را بره شیر مست ونخود بسیار
که پوست منقشر نموده باشند غرض آنکه
شگفته باشد در وی ریزند وبیست
مثقال دارچینی قلم اعلا وده مثقال زنجبیل

وده مثقال هل صیاه اندازند تا بجوشد مع پیاز
قیمه وبرنج سفید پاک شده که اصلا شکسته
نباشد واگر چند عدد مغز قلم بهم رسد داخل
نمایند واین قسم طعام را یک آب می باید پخت
وبعد از نیم پخته شدن گوشت برنج من کور را
شسته بیندازد چون دو جوش بزند
پیاز قیمه بسیار با پنج مثقال زیره کرمانی
پاشند ونمک درست نموده روغن بد هند
سر دیگ را خمیر گیرند وآتش بحد اعتدال
در زیر او کنند وبعد از آن ساعتی سر او را
واکنند قدرت الهی را ببینند فاما کار هر بافنده
وحلاج نیست وکوفته اگر به گوشت بره

داخل کنند خوارج نخواهد بود وچون قیمه پلاو
قبولی پلاو مشهور است بذکر اینها احتیاج نیست
قبولی مرصع طعام است که در روزهای پیشین
سلاطین از واصالتست صفت او گوشت
نازک اعلا است و ریزه نموده بعد از پختن
نبک آب نموده با روغن باو بنه تف بدهند
واندک شوربای گوشت و پیاز حلقه بقدر
احتیاج بیندازند وار و بر بسیار بریزند
بعد از ان رشته باریک شرح نموده بر یک
طرف که میان فاصله داشته بگذارند و
خرما وانجیل وسه مشک وکشمش سبز
ومغز بادام وشاه بالوط ونخود پخته وعدس

پخته وکوفته زیره ومغز پسته واینها را علیحده
بپزند واندک شربتی بر روی اینها بدهند
که نرم پخته شود بعد از ان برنج را بشور
بای گوشت بجوشانند وبدستمال سفید
آب کشیده بریزند و بر روی اجزای مذکور
بگذارند بعد از ساعتی دو من برنج را بایکمن
روغن چون برسد بکشند اما می باید که
ته او نسوزد و آب نداشته باشد که اینها عیب
طباخ است وکشیدن او اشکالی دارد
واجناس مذکور را نقاشانه بر روی پلاو
میباید چید وهیچ دو قسم شربتی وار دینه
تر دهم نباشد وگوشتهای بزرگ را تخم مرغ

بخنی نموده و پاک کرده باندرون میگذارند
بنوعی که تخم مرغ نمایان باشد و بعضی استادان
در محل کشیدن باید آتش آرد یا عنبره ان دیگ
بیرون آورده درمیان ظرف پلاو مذکور
میگذارند و اینها تعلق بر نفس طباخ میکند
جلدی و چستی و خوب طبخ نمودن است
در کشیدن طعام اعتراف نموده گفته اند
بد بر سر خوب بکش و یک قسم مرغ پلاو دیگر
هست که او را بعد از پختن برنج بریزند برنج
که نیم رس شد کشمش سبز و مغز پسته و بادام
و خرما و انجیر و شاه بلوط یا مشک و تمر
بدو ریزند و برهم مخلوط سازند و بطریق

سایر طعام را آتش نکشند حوم نمایند و
از جمله خرما را بعد از آب کشیدن می باید
ریخت بخنی پلاو پلاو را بره بسیار مطبوع
می باید صفت آن بعد از پختن علیحده در دیگ
میباید نهاد و نخود مقشر بسیار دو پیاز هر
جنس خصوصا دارچینی قلم بسیار و کوفته
ریزه درو بریزند بروغن در و پخته
بگذارند که بروغن مبدل شود و میکون
شود و پلاو را بعد از کشیدن بخنی
بر روی او بچینند و اندک پلاو بر روی بخنی
بریزند اما سنجن پلاو دو قسمست انچه
ترش و چاشنی دارست بجای خود گفته خواهد شد

۴۳ وانچه ساده است بخنی بره را بر روغن سرخ
نموده بر بالای پلاو وکذارند **فلفل پلاو** صفت
او انکه کوشت را ریزه کنند بعد از صاف کاری
نخود مقشر و دارچینی قلم در و ریزند وسی
مثقال فلفل درست در خریطه مثقالی دوخته
وسرش محکم ببسته درمیان دیک بیندازد وده
مثقال فلفل درست نیز در دیک ریزد وانرا
نیز بطریق بره پلاو یک آب بدهند وپیاز قیمه
بیشتر و در محل برنج انداختن خریطه را بیرون
آرد ومصالح طعام خوب میباید بود باشد
وبرنج سفید وروغن اعلا بکاری باید برد
باقلا پلاو بی مصالح آش که زیبا بود مطبخی کربوعلی سینا بود

۴۴ صفت او آنست که کوشت بره را پارچه و ریزه
نمایند بعد از صاف کاری نخود مقشر بسیار
وادویه بحد اعتدال در و ریزند و باقلی تازه را
مقشر نموده بعد از محرا شدن باقلی را انداخته و
شوید تر را نیمه کشیده بدو ریزند و آبش کشند
و پیاز قیمه لازمه طعام است **محال** پلاو صفت
او آنست که کوشت مرغ را قلیه نموده بطریق
قلیه پلاو طبخ نمایند و کبک را پاک نموده و آب
کشیده اندرون او را پاک و انار و کشمش
سبز و ادویه و پیاز قیمه پر کنند و شکم او را
دوخته بخنی نماید بعد از آن او را بیرون آورده
بشوربای او پلاو ساده مع نخود مقشر و

ها

طبخ نموده در وقت کشیدن کبک را بر سر او
گذارند دوشمه پلاو اما پلاو اورا نمی باید و بجای
کبک عیز قیمه گوسفند پر میکنند دوشمه پلاو گوشت
شیشک اعلا را ریزه کرده و نمک آب نموده و
بعد از مهرا شدن بر روغن دنبه سرخ نمایند تا نرم
شود و اگر بر روغن زرد سرخ نمایند خشک میشود
و پیاز حلقه بسیار و ادویه کوفته بحد اعتدال
ریزند و بعد از رسیدن پلاو قاورمه را داخل
نمایند بریان پلاو آنست که بره را بعد از اولا نمک
سوده نماید از اول شب تا صبح یا عکس ازان و بعد
پلاو ساده در سر طنور طبخ نموده و برنج سفید
و روغن خوب میباید و این نخود و ادویه احتیاج

نیست و آتش تنور را کشیده دیگ بر تنور نهند
و بره را صحیح اندک ماست مالیده در طنور بیاویزند
و سر تنور را گرفته آتش بحد اعتدال نهند و بعضی
محلا اندرون بره را به آلوچه خشک و پیاز و کشمش
سبز و ادویه کوفته پر کنند و بقاعده مذکور آویزند
و این قسم بریان دوشنبه میباشد و بریان مرغ
پرواری و غاز پرواری را بطریق مذکور
پر کرده آویزند و دنبه لازمه اینهاست که بر سر
اینها بیاویزند و ماهی سرخ کمه را نیز بریان میکنند
اما بعد از آنکه پلاو او را دم نمایند روغن اوکمه
داده بر طنور گذارند و سینی مس بر سر دیگ
گذاشته چوبهای باریک چپ و راست گذارند

وماهی را بعد از شستن نمک سود و پارچه
نمایند و سیخ چوبها چیده و سر تنور را کوفته تا آنکه
پخته شود و پلاو او بطریق پلاو بره است
و پلاو او را لشبیر طبخ مینمایند **بره پلاو** صفت او
گوشت بره را با شیشك فربه یخنی نمایند و نخود
درست بسیار و دارچینی قلم و فلفل درست
بقدر احتیاج در وریزند و زنجبیل و جوز و هل
را کوفته بعد از برنج انداخته باشند و اندك
زعفران بر و داخل کنند و این قسم را یك جا بد
طبخ مینماید و نوعی را آنست که گوشت او را ریزه
اگر شفاف خواهند آبش را می باید کشید
و اگر به لذت خواهند **نرگس** پلاو و پلاو ساده

علحده و قلیه او را تنك آب بگیرند و بعد از عرا
شدن گوشت کوفته ریزه و پیاز و ادویه
و نخود مقشر در وریزند و بعد از آن کلم و جوز
و اسفناج بیندازند و تخم مرغ بر روی اینها
بشکنند و مغز پسته داخل نماید و چلان بجوشانند
که آب بر طرف شود بر روغن کرده و پلاو را
کشیده بر روی پلاو گذارد بطریق تخم مرغ
کیپا پلاو بدانکه کیپا طعام لذیذ قرار داده ایست
اگر خوب بعمل آورند بدانکه شیردان و جگر بره
روده و شکنبه گوسفند را پاك کنند بعد از آن
بصابون و عرنج معه دستمال سفید مکرر پاك
کرده بشویند و گوشت بسیار را ریزه نموده



اولی آنست که استخوان نداشته باشد و زنبه
بسیار را قیمه کشیده چنانچه آب شود و پیاز
مقدار دو من بوزن تبریز و آو و یه پنجاه مثقال
و سنبل دوا لبقدر احتیاج و برنج مقدار نیمن
بعضی زعفران هم میکنند و گوشت دو من و دنبه
یکمن و این مصالح یک لنکری است و این اجزا را
ممزوج ساخته هر چند آب این کمتر بهتر زیرا که
بیانش بسیار است اگر آب بسیار باشد لنتی
میشود و شیر دان وغیره را بقاعده بار بگذارند
چندان بجوشانند که نرم شود بعد از ان صاف
نموده به آب سرد شسته و در ته دیک اگر خرقه
بگذارند بهتر است و این اختراع این کمینه است

بعد از ان که شیر دان وغیره را پخته و شربت
بقدر احتیاج بدهند و اگر از جوش بیفتد
هوائی باشد و باید که سرخ و نرم باشد و علی
الصباح یک نان تنک در طبق کذاشته کیپا را کذارند
دوشمه و این را اهل روم بسیار ترتیب میکنند
و در ایران مشهور نیست اما گوشت را قیمه نازک
کنند و برنج و نخود و پیاز و ادویه کوفته بهم
آمیخته و نمک درست نموده و کلم را برک برک نموده
علیحده یک جوش بدهند بعد از ان قیمه و اجزای
مذکور را به برک کلم پیچیده بر یک دیگر بچینند و شربت
و روغن داده دم نمایند **شاه بالوط پلاو** بقاعده نادره
پلاو است اما شاه بالوط را پاک نموده در محل آب

کشیدن نمی باید ریخت **قیمه** دیگر بگوشت مرغ
بریزند اما بگوشت بره اولیست و بطرز قبولی
کشمش سبز داخل میکنند و اینها و البسته نیم
طباخست صفت او اندرون مرغ را بدانه
انار و پیاز و کشمش سبز و فلفل کوفته بسیار
پر کنند و پلاو ساده علیحده دم نمایند و ادویه
بسیار که فلفل و دارچینی و زنجبیل و جوز
و سنبله و داله در هم کوفته بدو باشند
بمرتبه که سیاه و تلخ شود و مرغ را بر سر
او چیده سر دیک را به پوشند و بخمیر بگیرند
و آتش بحد اعتدال در زیر و بالای دیک کنند تا آنکه
مرغ سرخ شود و این ~~[illegible]~~ است اختراع بادشاه

سلطان محمد پادشاه است **ماش** پلاو و عدس
هر دو یک طور است ماش علیحده جوشانیده
در محل آب کشیدن داخل نماید **سرنگ** پلاو
و حضما بین هر دو یک طریقست اما خرما
را در محل دم نمودن میباید ریخت تا لینی نشود
زکان پلاو و صفت او گوشت را قلیه نموده
و بعد از محرا شدن نخود درست و پیاز حلقه
باد ویه در روغن ریزند و برنج انداخته دم نماید
سنبل پلاو آنست که گندم تازه را سنبلی نموده
با برنج همراه ریزند **لقمه** پلاو و مثل شله پلاو است
اما سخت تر از شله می باید و رشته و کوفته
ریزه و عدس و جوز و کلم و اسفناج می اندازند

و روغن بسیار رسید هند طعام بزه میشود
مرصع پلاو آنست که گوشت مرغ را ریزه نموده
بعد از صاف کاری چون پخته شود برنج
بیندازند چون برنج نیم رس شود کشمش
سبز و مغز پسته و بادام و خرما و انجیر
و شاه بلوط و سرهشک و نخود بسیار ریزند
و بر هم مخلوط سازند و بطریق سایر طعام
آتش بکشند و دم نمایند و هر جنس مذکور
محل معین دارد از جمله خرما را بعد از آب
کشیدن می باید ریخت تا لیتی نشود رشته
پلاو طعام لذیذ است اما رشته او باریک
سرخ نموده بحد اعتدال نکنند که پلاو سیاه

میشود و بعد از محرا شدن گوشت برنج سفید
اعلا را در روغن ندواد و نیز حاره و نخود مقشر
و پیاز و قیمه از واجبات است و چون محرا شود که
آب بکشند رشته بسیار و پیاز اندازند و آتش
بکشند بعد از ساعتی روغن بد هند بعد از
کشیدن قیمه نازک سرخ شده بر سر او پاشند
قورشلا پلاو ان نیز طریق رشته پلاو است
اما قورشلا پلاو و بیشتر از برنج می باید
چوک پلاو نیز بهمین طریق است اما چوک را باید
میمالند و سرخ نموده داخل کنند نصر دوم
در رنگ پلاوها طعام اعلا است مرغ را محرا نموده ریزه
نمایند و بعد از آن نخود مقشر و دارچینی قلم ریزند

٥٥ وننك آب نموده برنج بپندارند وآب لیمو وچاشنی
قند بکنارند وکشمش سبز ومغز پسته مقشر در
خانه نیست و روغن ریخته ونمک درست نموده
دم نمایند **نوعی** دیگر لیموی سفید که ان دارجرد
می آورند اورا ورق کرده کنند وپلاو اورا
بطرز قبولی طبخ نمایند با آب لیمو وقند وباقی
مصالح علی الادویه **نارنج** پلاو بهمین طریق است
فرق آنست که اورا لیموی ورق میکنارند
واین را بر ورق کرده مینهند اعلا میشود
هرگاه میان آب لیمو وقند بی ورتش باید
نارنج پلاو ونیز بهمین طریق اما آب نارنج را
خوب دمی باید گرفت تا تلخ نشود ودر مصالح



٥٦ ملتمس آنکه اهل غرض فرصت یافته بگویند که اقسام
طعام بیش ازین نیست زیرا که عذر خواهی شد بدین
کمینه ابنهار سین حقیر او لو نیقرنک ز رحمات امید
بحضرت واهب العطایا واثق است که قدم اخلاص ما را
بر جاده اساس شریعت مصطفی صلی الله علیه وآله وسلم
دارد وقلم اعتقاد ما را بر ولایت مرتضی
جاری گرداند ودست ما را بر عروه اعتقاد
تمام شد بفضل القدیم
وصلی الله علی سیدنا محمد
المعصومین وحمد
لله رب العالمین
بتاریخ شهر ... سنه ١٠٩٣
کتبه الفقیر الحقیر محمد جعفر بن محمد باقر الانصاری المبارکی ساکن اصفهان



